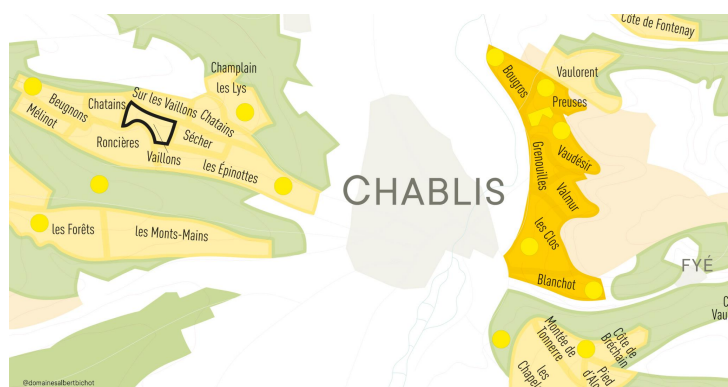


CHABLIS PREMIER CRU "LES VAILLONS" DOMAINE LONG-DEPAQUIT



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli bruno rossastri prevalentemente argillosi su
sottosuolo marnoso del Kimmeridgiano

Superficie del vigneto : 4,85 ha

Età media : 46 years old



PRESENTAZIONE

Questo Premier Cru, situato sulla riva sinistra del Serein, prende il suo nome dal latino "vallis" che significa "piccola valle". Il vino proviene dall'assemblaggio di diversi Climats della collina dei "Vaillons", principalmente il Climat des "Epinottes" a predominanza di argilla. Questo matrimonio di diverse parcelle con topografie varie genera una grande complessità aromatica.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Vendemmia manuale, selezione dell'uva, pressatura lenta e a pressione moderata nel rispetto del frutto. Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: il 90% in serbatoi d'acciaio inox e il 10% in botti di rovere di 1-5 anni per 10 mesi. Fine dell'affinamento in serbatoi d'acciaio inox per 2 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo espressivo con note di fiori e frutta fresca. Bocca ampia e potente sostenuta da una struttura minerale vivace che le conferisce un perfetto equilibrio.

SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

Da gustare giovane o da conservare per 5-7 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare alla griglia o in salsa
Pollame e carni bianche arrostate o in salsa
Ricetta ideale: fagottino di frutti di mare

RICONOSCIMENTI

James Suckling: 92/100 (2022)

Decanter: 91/100 (2021)

Allen Meadows: 90-93/100 (2020)

James Suckling: 92/100 (2022)

Decanter: 91/100 (2021)

Allen Meadows: 90-93/100 (2020)

